



Pizza bianca mit Ricottacreme

und zarten Brokkolini



ca. 20min



4 Portionen

Pizza bianca bedeutet „weiße Pizza“ und ist eine italienische Pizza-Variante, die ohne Tomatensauce auskommt. Stattdessen wird die Pizza mit Käse oder einer hellen Creme bestrichen. In unserem Rezept kreieren wir eine würzige Ricottasauce mit Thymian und belegen sie mit leckeren Brokkolini und Mozzarella. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 2 Pizzaböden, vorgebacken ¹
- 1 Pck. Brokkolini
- 20g Petersilie & Thymian
- 2 Mozzarellas ²
- 250g Ricotta ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 564kcal, Fett 22.7g,
Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 22.5g



1. Pizzaböden vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Pizzaböden** aus der Verpackung nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.



2. Toppings vorbereiten

Die **Brokkolini** in 2-3cm lange Stücke schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.



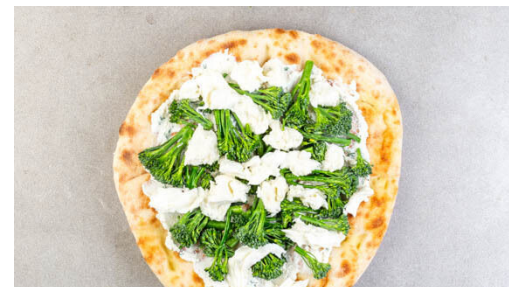
3. Brokkolini verfeinern

Die **Brokkolini** in einer Schüssel mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



4. Sauce zubereiten

Die **Thymianblätter** abzupfen. Die **½ des Ricottas** mit dem **Thymian**, 2EL Olivenöl und 1EL Wasser zu einer **Sauce** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pizzen belegen

Die **Pizzaböden** nach Belieben mit der **Ricottasauce** bestreichen, dann mit den **Brokkolini** und dem **Mozzarella** belegen.



6. Pizzen backen

Die **Pizzen** ca. 7Min. direkt auf dem Backrost backen, bis der **Teig** goldbraun und der **Mozzarella** geschmolzen ist. Die **Pizzen** kurz auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden und mit der **Petersilie** garniert servieren.